



©123RF - Nataliya Arzamasova

## QUI SOMMES-NOUS

Créé en 1965, le SYFAB, Syndicat national des fabricants de produits intermédiaires pour boulangerie, pâtisserie et biscuiterie, est l'organisation professionnelle qui représente les producteurs de produits intermédiaires pour la boulangerie-pâtisserie en France.

Le travail du SYFAB s'appuie sur quatre permanents chargés d'animer et d'organiser les services aux adhérents. Le conseil d'administration oriente les actions du syndicat.

Une commission technique étudie les questions techniques et réglementaires et propose des voies d'actions au conseil d'administration. Enfin, une commission marketing et communication élabore la stratégie de communication et la propose au conseil d'administration.

## NOUS CONTACTER

SYFAB - 66, rue La Boétie, 75008 PARIS

Tél : 01 82 73 00 67

E-mail : [syfab@66laboetie.fr](mailto:syfab@66laboetie.fr) / [www.syfab.fr](http://www.syfab.fr)



Directeur de la publication :

Stéphane Pucel

Responsable de la rédaction :

Hubert Bocquet

Comité de rédaction :

les membres du SYFAB

ISSN : 2272-0405

## A PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- Actualités
- Produit phare – Sablés et biscuits secs
- Question-réponse – Nanomatériaux
- Zoom sur – Garniture végétale foisonnante



ACTUALITES

P2

L'essor du pain  
« fait maison »



PRODUIT PHARE

P3

Le « gâteau  
des rois »,  
pâtisserie indissociable  
du début d'année



QUESTION-RÉPONSE

P4

Que va-t-il rester  
après la crise ?



ZOOM SUR

P5

Préparations  
pour bavaoïses

## BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

## L'ESSOR DU PAIN « FAIT MAISON »



© Böcker France

Les rayons de farine dévalisés dans les supermarchés et les milliers de photos partagées sur les réseaux sociaux ont mis en évidence une tendance forte du confinement : l'essor du pain « fait maison ».

### UNE TENDANCE DÉJÀ AMORCÉE

Cette tendance, et de manière plus générale l'intérêt des Français pour le fait maison, ne date pas d'hier. Suite à la crise économique de 2008-2009, la tendance à « faire soi-même » avait déjà bénéficié d'un franc succès dans notre pays. L'envie de « faire maison » était ainsi déjà présente avant le confinement : en 2019, 73 % des Français disaient vouloir prendre du temps pour préparer eux-mêmes leurs repas, même en semaine<sup>(1)</sup>. Les médias l'ont d'ailleurs bien compris, multipliant les émissions autour de la cuisine et du fait maison.

### + 29 % POUR LE FAIT MAISON PENDANT LE CONFINEMENT

En contraignant de nombreux Français à rester chez eux, le confinement a relancé la tendance. 42 % d'entre eux

**Le confinement aura été l'occasion pour de nombreux foyers français de renouer avec le fait maison, notamment pour l'un des produits phares de notre patrimoine gastronomique : le pain.**

ont déclaré consacrer plus de temps qu'avant à la préparation des repas, et 29 % préparer davantage d'aliments maison, comme le pain et les yaourts<sup>(2)</sup>. Les machines à pain ont été ressorties du placard ; d'autres se sont fait un plaisir de mettre la main à la pâte pour mélanger, malaxer, pétrir, enfourner.

### BOOM DE LA DEMANDE EN FARINE, LEVURE ET LEVAIN

Conséquence : ce fut « la ruée sur les paquets de farine », comme titrait *Ouest France* le 7 avril, indiquant que « les ventes de farines destinées au grand public en magasins ont été multipliées par trois. » La demande des boulangers et pâtisseries souffrant quant à elle d'un important recul, les minotiers ont dû réajuster leur offre, avec des conditionnements plus petits adaptés à la consommation des particuliers. Un porte-parole de Nielsen, dont les études font référence, rapportait quant à lui dans *La Voix du Nord* du 17 avril que « pendant les quatre semaines de confinement, les produits de grande consommation ont augmenté en moyenne de 15 % : un score considérable mais largement dépassé par différentes catégories concernées par la pâtisserie et la boulangerie. » Outre la farine, les autres ingrédients de base du pain que sont la levure et le levain ont en effet connu également un fort engouement... qui a vidé les rayons. La levure devenait un produit fortement recherché, tout comme le levain, parfois même vendu directement par

certains boulangers. Nombre de publications sur les réseaux sociaux expliquaient d'ailleurs comment réaliser son propre levain à défaut de trouver de la levure disponible. Les Français ont redécouvert ce qu'étaient les produits de fermentation...

### EN BOULANGERIE, LE PAIN A FAIT DE LA RÉSISTANCE

À l'inverse, les boulangers ont connu quant à eux une forte baisse d'activité (- 60 % de chiffre d'affaires sur la deuxième quinzaine de mars), souffrant largement du confinement (lire article « Covid-19 : la boulangerie en fonctionnement de crise », dans la newsletter Syfab n°27 de mai 2020). Mais force est de constater que le pain fait partie des produits qui ont le mieux résisté (« seulement » - 30 % de baisse sur cette même période), certainement parce qu'il est un produit essentiel pour les Français, une valeur refuge en temps de crise, et que la boulangerie restait durant le confinement le seul magasin de proximité toujours ouvert...

Dans le même temps, les achats de pain ailleurs qu'en boulangerie ont aussi augmenté, les consommateurs s'orientant davantage sur des produits à durée de conservation plus longue (pain sous emballage, pain de mie...).

La question est désormais de savoir si cette tendance va s'inscrire dans la durée ? Le hashtag #painmaison continue en tout cas de monter sur Instagram, avec désormais plus de 80 000 publications.

(1) <https://www.ifop.com/publication/le-confinement-laboratoire-du-consommateur-de-demain/>

(2) <https://www.darwin-nutrition.fr/actualites/alimentation-francais/>

## PRODUIT PHARE



© Conditia - Preview

## BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

# LE « GÂTEAU DES ROIS », PÂTISSERIE INDISSOCIABLE DU DÉBUT D'ANNÉE

*La galette des rois est composée de pâte feuilletée et frangipane : une recette traditionnelle qui se décline selon la créativité du pâtissier.*

**Galette ou brioche, le gâteau des rois réunit chaque année en janvier petits et grands autour de la table pour une tradition très appréciée : celle de « tirer les rois ».**

94 % des Français mangent au moins une fois de la galette des rois en janvier<sup>(1)</sup> et même plusieurs fois pour 64 % : preuve que la tradition, dont les racines remontent à l'Antiquité, est bien ancrée dans les foyers, au-delà de la référence religieuse qu'on lui attribue depuis le Moyen-Âge. Pour les Chrétiens, la galette des rois célèbre en effet l'Épiphanie, visite des Rois mages à l'enfant Jésus.

### L'INDÉTRONABLE GALETTE DES ROIS

La galette des rois est la recette la plus connue et la plus consommée

#### LE SAVIEZ-VOUS ?

La tradition de « tirer les rois » remonterait à l'Antiquité. Lors des Saturnales, fêtes qui se déroulaient une semaine avant le solstice d'hiver, les Romains désignaient un esclave comme « roi d'un jour » : ils utilisaient pour cela un « gâteau des rois » avec une fève.

de « gâteau des rois », particulièrement dans le centre et le nord de la France. Elle est composée de pâte feuilletée fourrée à la frangipane (crème d'amandes + crème pâtissière), ou simplement de crème d'amandes. Près de la moitié l'achètent en boulangerie ; 35 % dans une grande surface et 18 % la font eux-mêmes<sup>1</sup>.

### DES VARIANTES RÉGIONALES

Il existe d'autres variantes, qui ont souvent une origine régionale. La variante la plus connue est la brioche des rois. Elle se présente sous forme de couronne, fourrée et recouverte de fruits confits. La brioche des rois est traditionnellement consommée en Provence, et plus largement dans le sud de la France. Plus localement, on retrouve la galette comtoise, la

coque du Sud-Ouest, la galette beurrée de Dunkerque ou encore le Garfou béarnais. Et au-delà de ces recettes régionales, les pâtissiers ne manquent pas de créativité pour adapter la recette avec des pommes, des poires, des châtaignes, du chocolat, du caramel, des fruits rouges...

### POINT COMMUN ? LA FÈVE !

Le point commun de tous ces gâteaux des rois : la fève dissimulée dans la pâte, qui permet de satisfaire à la tradition de « tirer les rois » (lire encadré). Pour assurer la distribution aléatoire des parts, la coutume veut que le plus jeune se place sous la table pour désigner à qui attribuer chaque part.

(1) Etude IFOP (2019) sur les Français et la galette des rois, à lire ici

## BOULANGERIE

# QUE VA-T-IL RESTER APRÈS LA CRISE ?

Quels enseignements peut-on tirer de la période traversée pour s'adapter aux nouvelles habitudes des acheteurs de pain et « redonner des couleurs » à la consommation des produits de boulangerie ? Nicolas Nouchi, Responsable études de marché du cabinet CHD Expert, nous répond.

## LORS DU CONFINEMENT, COMMENT LE COMPORTEMENT DES CONSOMMATEURS A-T-IL ÉVOLUÉ ?

La commande en ligne et le paiement à distance ont fortement augmenté, via des solutions facilitant l'accès aux produits alimentaires (« click & collect », livraison à domicile). Parmi ces modes de consommation, c'est le « drive » qui a gagné le plus d'adeptes. Tous ces changements sont amenés à perdurer.

## SUR QUELS SERVICES LES BOULANGERS ONT-ILS INTÉRÊT À MISER ?

Ils ont tout intérêt à intégrer les outils de vente digitaux. Une boutique en ligne permet d'offrir, via un service de « click & collect » ou de livraison, d'autres moyens de consommer des produits de boulangerie ou de snacking, avec des avantages associés (cagnotte, carte de fidélité). Cela dit, les outils digitaux ne font pas tout : ce sont des leviers de chiffre d'affaires additionnel, à mettre au service d'une démarche plus globale. Dans le contexte actuel de baisse de la fréquentation et de mutation des comportements d'achat, il y a aussi un effort de diversification à accomplir.

## SELON VOUS, QUELLE STRATÉGIE D'APRÈS-CRISE FAUT-IL METTRE EN PLACE ?

Il me paraît judicieux de consacrer du temps à développer des

activités complémentaires. Le défi est d'organiser un vrai redémarrage en se posant les bonnes questions. Par exemple, comment approfondir une offre traiteur pour l'étendre aux séminaires ou autres événements ? Quels « instants consommation » développer dans la journée pour inciter à compléter le panier moyen ? Quelles solutions proposer à ceux qui ont perdu le réflexe de consommer hors-domicile ? Il s'agit de rappeler que dans une boulangerie, on ne fait pas qu'acheter du pain, on y mange aussi. L'enjeu est d'apporter de la variété, via des plats cuisinés faciles à exécuter

ou connectés au savoir-faire du boulanger.

## LE DÉFI EST IMPORTANT... LES OPPORTUNITÉS AUSSI ?

Il y a une occasion à saisir pour redéfinir son métier. Il y a 15 ans, les artisans ont réussi à devenir les acteurs emblématiques du sandwich : grâce à leur savoir-faire, la boulangerie est devenue le seul endroit où déguster des produits de qualité ! Nous n'avons pas de doute sur la capacité des boulangers à se transformer.

*Propos recueillis par Lesaffre.*



Parmi les solutions à mettre en place : le « click and collect ».

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

# PRÉPARATIONS POUR BAVAROIS

Les préparations pour mousses bavaoises permettent de réussir rapidement et facilement de délicieux entremets individuels ou à partager.



Les bavaoises sont des entremets très appréciés pour leur délicatesse.

Pour des recettes faciles et rapides, sans concession sur la qualité.

Les préparations pour mousses bavaoises permettent de réaliser cette mousse soyeuse et aérienne si caractéristique, appréciée par les consommateurs pour sa délicatesse et largement plébiscitée par les boulangers-pâtisseries pour la réalisation d'entremets (bavarois, charlottes...).

## UNE MISE EN ŒUVRE FACILE ET RAPIDE

Faciles d'emploi, les préparations pour mousses bavaoises permettent un réel gain de temps dans la mise en œuvre, tout en assurant une qualité constante des recettes, permettant d'obtenir une mousse toujours légère et

savoureuse. La mousse obtenue est par ailleurs parfaitement adaptée à la surgélation et assure une excellente tenue des gâteaux à la coupe, même après décongélation. Enfin, ces préparations sont aussi bien adaptées à la fabrication de petites séries d'entremets que de grandes.

## POUR DES RECETTES VARIÉES

Les préparations pour mousses bavaoises existent en version neutre mais aussi dans une multitude de parfums : chocolat, framboise, poire, caramel, citron, fruits de la passion... Les préparations aux fruits sont à

base de fruits lyophilisés, ce qui permet d'en conserver tout l'arôme et toute la saveur. Les préparations pour mousses bavaoises peuvent contenir soit de la gélatine animale, soit des gélifiants d'origine végétale.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le bavarois est un « entremets froid moulé, généralement composé d'une crème anglaise, de purée de fruits collée à la gélatine et additionnée de crème fouettée » (définition du Larousse). La mousse bavaoise (ou crème bavaoise, ou appareil à bavarois) est à elle seule un entremets mais peut aussi être utilisée pour réaliser une charlotte ou une bûche de Noël.